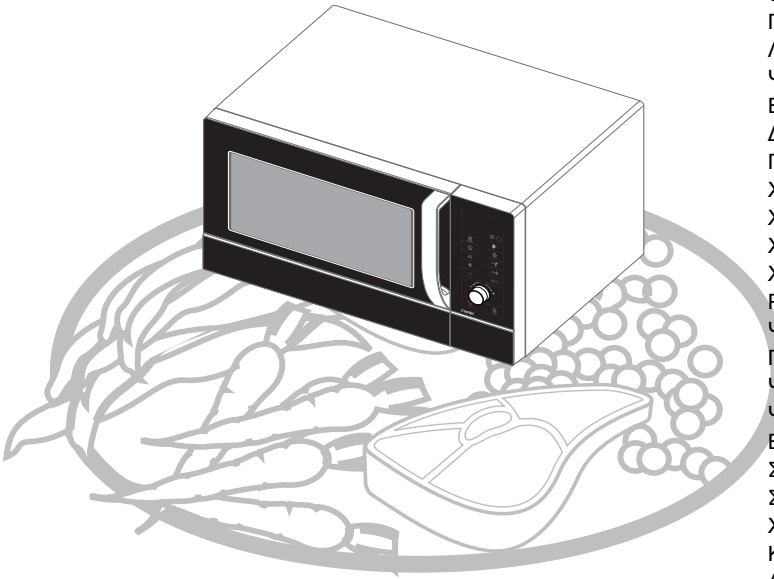
SAMSUNG

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

CE107M / CE107MT /
CE107MST / CE107MTST



Οδηγός «γρήγορης» αναφοράς 3
Πίνακας ελέγχου 3
Φούρνος 4
Εξαρτήματα 4
Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών 5
Μέτρα προφύλαξης 5
Τοποθέτηση του φούρνου μικροκυμάτων 6
Ρύθμιση της ώρας 7
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας 7
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων 7
Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα 8
Ψήσιμο/Ζέσταμα 8
Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες 9
Διακοπή ψησίματος 9
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος 9
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ψησίματος 10
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος 11
Χρήση της λειτουργίας απόψυξης 12
Χρήση του δίσκου κρούστας (CE107MT, CE107MTST) 13
Ρυθμίσεις δίσκου κρούστας (CE107MT, CE107MTST) 14
Ψήσιμο πολλαπλών βαθμίδων 15
Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου 15
Ψήσιμο με αεροθερμικό 16
Ψήσιμο στο γκριλ 16
Επιλογή των εξαρτημάτων 17
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ 17
Συνδυασμός Μικροκυμάτων και Αεροθερμικού 18
Χρήση της λειτουργίας Απομάκρυνση οσμών 19
Κλείδωμα ασφαλείας του φούρνου μικροκυμάτων 19
Απενεργοποίηση του βομβητή 19
Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών 20
Οδηγός ψησίματος 21
Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων 29
Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων 30
Τεχνικές προδιαγραφές 30

Συμβατότητα με την οδηγία RoHS

Το προϊόν μας πληροί τον "Περιορισμό της χρήσης συγκεκριμένων ουσιών σε ηλεκτρισμό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό" και δεν χρησιμοποιούμε τα εξής 6 επικίνδυνα υλικά - Κάδμιο (Cd), Μόλυβδο(Pb), γδράργυρο (Hg), Εξασθενές χρώμιο (Cr+6), Πολυ-βρωμιωμένα διφαινύλια (PBBs), Πολυ-βρωμιωμένος διφαινυλικούς αιθέρες (PBDEs) στα προϊόντα μας.

Κωδικός: DE68-03638E

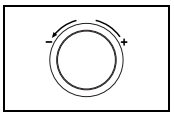
EL

Οδηγός «γρήγορης» αναφοράς

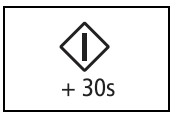
Θέλω να ψήσω φαγητό

1. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
   Πατήστε το κουμπί **Μικροκύματα** ( ).

2. Πατήστε το κουμπί **Μικροκύματα** ( ) έως ότου εμφανιστεί η κατάλληλη βαθμίδα ισχύος.

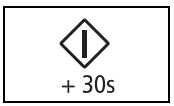


3. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό** όσο χρειάζεται.



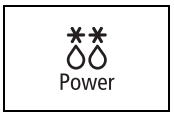
4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** ( ).
   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει
   - Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Θέλω να προσθέσω 30 δευτερόλεπτα επιπλέον

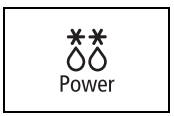


Αφήστε το φαγητό στο φούρνο.
Πατήστε το κουμπί **+30s** μία ή περισσότερες φορές, για κάθε 30 δευτερόλεπτα που θέλετε να προσθέσετε.

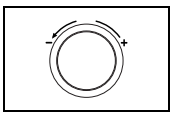
Θέλω να αποψύξω φαγητό



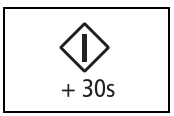
1. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο φούρνο.
   Πατήστε το κουμπί **Απόψυξη** ( ).



2. Επιλέξτε την κατηγορία τροφίμων, πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** ( ) έως ότου επιλεχθεί η επιθυμητή κατηγορία τροφίμων.

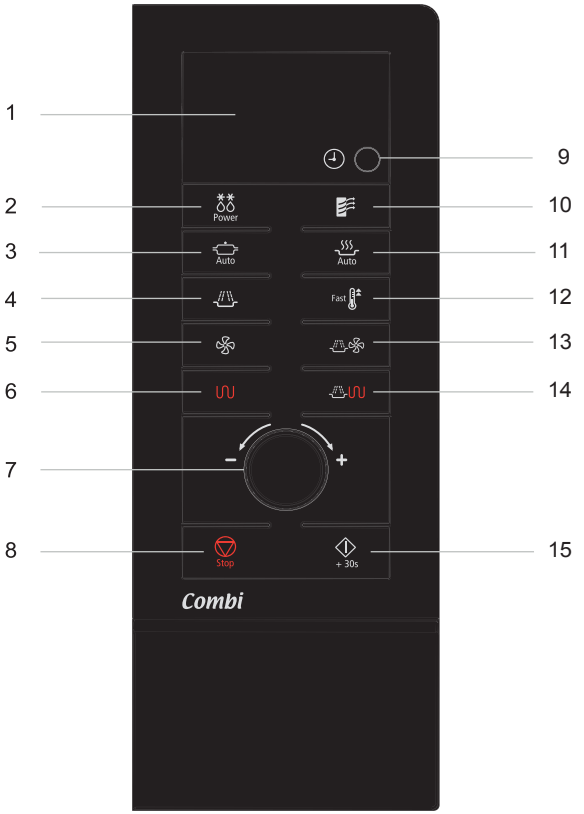


3. Επιλέξτε το βάρος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό** όσο χρειάζεται.



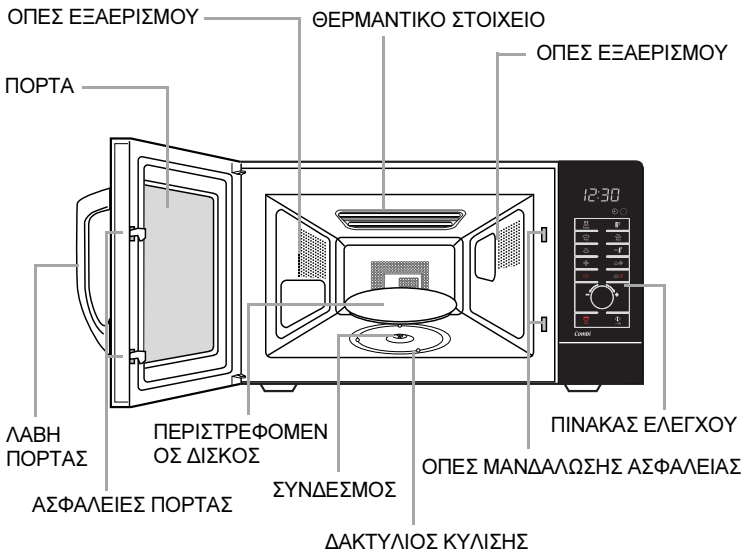
4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** ( ).
   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία απόψυξης αρχίζει
   - Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Πίνακας ελέγχου



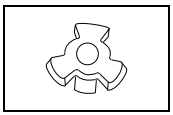
1. ΟΘΟΝΗ
2. POWER DEFROST FEATURE BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ)
3. AUTO COOK FEATURE BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)
4. MICROWAVE BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ)
5. CONVECTION BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΑΕΡΟΘΕΡΜΙΚΟΥ)
6. GRILL BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΓΚΡΙΛ)
7. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΟ (Χρόνος ψησίματος, βάρος και μέγεθος μερίδας)
8. STOP / CANCEL BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΔΙΑΚΟΠΗΣ/ΑΚΥΡΩΣΗΣ)
9. CLOCK SETTING BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ)
10. DEODORIZE BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗΣ ΟΣΜΩΝ)
11. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ)
12. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ)
13. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ + ΑΕΡΟΘΕΡΜΙΚΟΥ)
14. MICROWAVE+GRILL BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ + ΓΚΡΙΛ)
15. START / +30S BUTTON (ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ / 30S)

Φούρνος

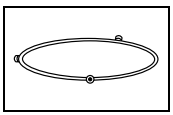


Εξαρτήματα

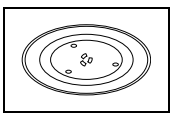
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



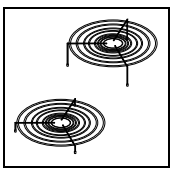
1. **Ο σύνδεσμος**, πρέπει να τοποθετηθεί σωστά επάνω στον άξονα του μοτέρ, στη βάση του φούρνου.
   Σκοπός: Ο σύνδεσμος περιστρέφει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



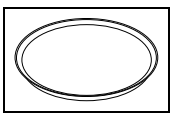
2. **Ο δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.
   Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



3. **Ο περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.
   Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



4. **Οι μεταλλικές σχάρες** (ψηλή σχάρα, χαμηλή σχάρα), προορίζονται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
   Σκοπός: Οι μεταλλικές σχάρες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο πιάτων. Ένα μικρο πιάτο μπορεί να τοποθετηθεί πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο, ενώ το δεύτερο μπορεί να τοποθετηθεί πάνω στη σχάρα. **Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, αεροθερμική λειτουργία, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος**.



5. **Ο δίσκος κρούστας**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. (μόνο για τα μοντέλα CE107MT, CE107MTST)
   Σκοπός: Ο δίσκος κρούστας χρησιμοποιείται για να ψηθεί το κάτω μέρος των τροφίμων μέσω των λειτουργιών ψησίματος μικροκυμάτων ή γκριλ, προκειμένου να διατηρηθεί τραγανή η ζύμη των αρτοσκευασμάτων και της πίτσας.

Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών

EL

Ευχαριστούμε που αγοράσατε το φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Το εγχειρίδιο χρήσης περιέχει πολλές χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το νέο φούρνο μικροκυμάτων σας:

- ***Μέτρα προφύλαξης***
- ***Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη***
- ***Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος***

Μέσα στο εγχειρίδιο θα βρείτε έναν οδηγό γρήγορης αναφοράς, όπου εξηγούνται οι τρεις βασικές λειτουργίες ψησίματος:

- ***Ψήσιμο (λειτουργία μικροκυμάτων)***
- ***Απόψυξη***
- ***Προσθήκη 30 επιπλέον δευτερολέπτων, εάν το φαγητό δεν έχει ψηθεί επαρκώς ή εάν απαιτεί επιπλέον ζέσταμα***

Στο τέλος του εγχειριδίου θα βρείτε εικόνες του φούρνου και, το σημαντικότερο, του πίνακα ελέγχου, ώστε να μπορείτε να βρίσκετε τα κουμπιά ευκολότερα.

Για τις εικόνες στις διαδικασίες βήμα προς βήμα χρησιμοποιούνται δύο διαφορετικά σύμβολα.

Σημαντικό **Σημείωση**

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

(a) Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.

(b) Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα βρεγμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.

(c) Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, μην τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό, η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει γίνει καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:
(1) Πόρτα (στρέβλωση)
(2) Αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
(3) Τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

(d) Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Μέτρα προφύλαξης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Προτού μαγειρέψετε στερεά ή υγρή τροφή στο φούρνο μικροκυμάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει τα ακόλουθα μέτρα προφύλαξης.

- Να χρησιμοποιείτε μόνον σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά, πιρούνια κ.λπ.
  Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες.
  Λόγος: Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.
  Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.
- Οι μικρές ποσότητες φαγητού χρειάζονται μικρότερο χρόνο ψησίματος ή ζεστάματος. Εάν εφαρμοστούν οι κανονικοί χρόνοι, ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να καούν.
- Εάν εντοπιστεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.
- Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό, επομένως θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για την αποτροπή αυτής της κατάστασης **ΠΑΝΤΟΤΕ** να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία.
  Ανακινείτε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο, και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα.
  Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ:
  * Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά.
  * Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο.
  * Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λοσιόν.
- **ΠΟΤΕ** μην γεμίζετε το δοχείο μέχρι την ανώτατη στάθμη και να επιλέγετε δοχεία των οποίων το επάνω μέρος είναι φαρδύτερο από τη βάση τους για την αποφυγή υπερχείλισης λόγω βρασμού. Οι λεπτές φιάλες ενδέχεται να εκραγούν εάν υπερθερμανθούν.
  ΠΟΤΕ μην θερμαίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί.
- Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα του φούρνου μικροκυμάτων. Επίσης μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.
- Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.
- **ΜΗΝ** καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανιά ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας απάγεται από το φούρνο.
  Ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα παραμείνει απενεργοποιημένος, μέχρις ότου ψυχθεί επαρκώς.
- **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε γάντια για φούρνο κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου, για την αποφυγή ακούσιου εγκαύματος.

Μέτρα προφύλαξης (συνέχεια)

- **ΜΗΝ** αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης ή τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, μέχρις ότου ψυχθεί ο φούρνος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από τις θερμές επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχει υποστεί ζημιά.
- Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας.

Λόγος: Ο καυτός αέρας ή ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

- Κατά τη λειτουργία του φούρνου, ενδέχεται να ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος κλικ (ειδικά όταν ο φούρνος εκτελεί απόψυξη).

Λόγος: Ο ήχος αυτός είναι φυσιολογικός κατά την αλλαγή της ηλεκτρικής ισχύος.

- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Το ρεύμα θα διακοπεί αυτόματα για λόγους ασφαλείας. Αφού τον αφήσετε για πάνω από 30 λεπτά, θα είστε σε θέση να τον χρησιμοποιήσετε κανονικά.
  Είναι καλύτερα να αφήνετε πάντοτε ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου. Το νερό θα απορροφήσει την ενέργεια μικροκυμάτων, εάν ο φούρνος τεθεί εσφαλμένα σε λειτουργία.
- Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων μέσα σε ντουλάπι

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- **ΠΟΤΕ** μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν και να παίζουν με το φούρνο. Ούτε πρέπει να τα αφήνετε κοντά στο φούρνο μικροκυμάτων όταν αυτός είναι σε λειτουργία, χωρίς να τα προσέχετε. Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε και να κρύβετε επάνω από το φούρνο αντικείμενα που τραβούν την προσοχή των παιδιών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με απώλεια εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατσουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού. (Εάν παρέχεται).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου τον επισκευάσει κάποιος ικανός τεχνικός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, τα οποία είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας συνδυασμού ψησίματος, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνον υπό επίβλεψη, λόγω της δημιουργίας υψηλών θερμοκρασιών στο φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

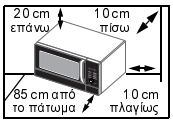
Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

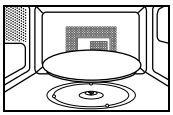
- Για λόγους ασφαλείας, μην καθαρίζετε τη συσκευή ψεκάζοντας με ατμό ή χρησιμοποιώντας καθαριστικό υπό υψηλή πίεση.

Τοποθέτηση του φούρνου μικροκυμάτων

EL

Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει με ασφάλεια το βάρος του φούρνου.





1. Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, για τον επαρκή αερισμό του, φροντίστε να αφήσετε τουλάχιστον 10 cm κενό πίσω από το φούρνο και στις πλευρές τους και 20 cm χώρο προς τα επάνω.

2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
   Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.
   Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.

3. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

☛ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο ή διάταξη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.
Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε μια γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος, 3 ακίδων, 230 Volt, 50 Hz. Εάν το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο.

☛ Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολύ ζέστη ή υγρασία, όπως κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και, σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να φέρει τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί, προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά.

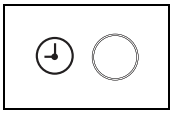
EL

Ρύθμιση της ώρας

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Η ώρα μπορεί να προβληθεί είτε με ένδειξη 12 ωρών είτε με ένδειξη 24 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

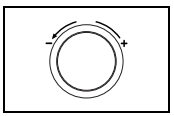
- ***Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά***
- ***Μετά από διακοπή ρεύματος***

✉ Μην ξεχάσετε να ρυθμίσετε το ρολόι κατά την αλλαγή θερινής και χειμερινής ώρας.

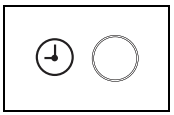


1.

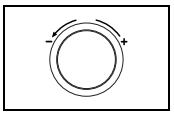
Για εμφάνιση της ώρας το...	**Πατήστε το κουμπί Ρολόι...**
με ένδειξη 12 ωρών	Μία φορά
με ένδειξη 24 ωρών	Δύο φορές



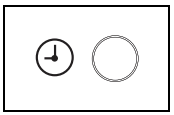
2. Στρέψτε το **περιστροφικό ρυθμιστικό** για να ρυθμίσετε την ώρα.



3. Πατήστε το κουμπί **Ρολόι**.



4. Στρέψτε το **περιστροφικό ρυθμιστικό** για να ρυθμίσετε τα λεπτά.



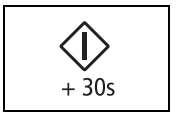
5. Όταν εμφανιστεί η σωστή ώρα, πατήστε το κουμπί **Ρολόι** και πάλι για την εκκίνηση του ρολογιού.
Αποτέλεσμα: Η ώρα θα εμφανίζεται μόνον όταν ο φούρνος μικροκυμάτων δεν είναι σε χρήση

Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος σας δουλεύει κανονικά συνεχώς. Αν έχετε αμφιβολίες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα» στη σελίδα

✉ Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα. Ο δίσκος περιστροφής πρέπει να βρίσκεται στη θέση του μέσα στο φούρνο. Εάν χρησιμοποιείται βαθμίδα ισχύος κατώτερη της μέγιστης (100 % - 900 W), θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τραβώντας τη λαβή που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της πόρτας. Τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό στο δίσκο περιστροφής. Κλείστε την πόρτα.



Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (◇) και ορίστε την ώρα σε 4 ή 5 λεπτά, πατώντας το κουμπί **Έναρξη** (◇) όσες φορές απαιτείται.

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος ζεσταίνει το νερό για 4 ή 5 λεπτά. Το νερό πρέπει να βράζει.

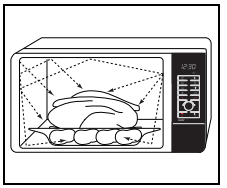
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, των οποίων η ενέργεια επιτρέπει το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού χωρίς να αλλάζει η μορφή ή το χρώμα του.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων σας για:

- ***Απόψυξη***
- ***Ζέσταμα***
- ***Ψήσιμο***

Αρχή ψησίματος



1. Τα μικροκύματα που δημιουργούνται από το μάγνητρο ανακλώνται στην κοιλότητα του φούρνου και διανέμονται ομοιόμορφα, καθώς το φαγητό περιστρέφεται στον περιστρεφόμενο δίσκο . Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα.

2. Τα μικροκύματα απορροφώνται από τα τρόφιμα σε βάθος 2,5 cm περίπου. Στη συνέχεια, το ψήσιμο συνεχίζεται, καθώς η θερμότητα διοχετεύεται στο εσωτερικό του φαγητού.

3. Οι χρόνοι ψησίματος διαφέρουν ανάλογα με το δοχείο που χρησιμοποιείται και τις ιδιότητες των τροφίμων:
- Ποιότητα και πυκνότητα
- Περιεκτικότητα σε νερό
- Αρχική θερμοκρασία (εάν ήταν στο ψυγείο ή όχι)

☛ Επειδή το εσωτερικό του φαγητού ψήνεται μέσω της διοχέτευσης της θερμότητας, το ψήσιμο συνεχίζεται ακόμη και αφού βγάλετε το φαγητό από το φούρνο. Πρέπει να τηρείτε τους χρόνους αναμονής που προσδιορίζονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται:
- Το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού μέχρι το εσωτερικό του.
- Η ίδια θερμοκρασία σε όλο το φαγητό

Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα

Η εξοικείωση με μια νέα συσκευή πάντα χρειάζεται λίγο χρόνο. Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω. Μπορεί να σας βοηθήσουν να μη χάσετε χρόνο και να γλιτώσετε την ταλαιπωρία από ένα περιττό τηλεφώνημα στο κέντρο σέρβις.

- Τα ακόλουθα αποτελούν συνηθισμένα φαινόμενα.
  - Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου
  - Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
  - Αντανάκλαση περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
  - Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού
- Το φαγητό είναι εντελώς άψητο
  - Ρυθμίσατε σωστά το χρονοδιακόπτη και πατήσατε το κουμπί **Έναρξη** (◈);
  - Είναι η πόρτα κλειστή;
  - Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κάηκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;
- Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο
  - Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
  - Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;
- Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο)
  - Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
  - Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
  - Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;
- Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις
  - Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό.
    - * Λύση: Τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.
  - Εάν υπάρξει παρεμβολή που μπορεί να γίνει αντιληπτή από τον μικροεπεξεργαστή του φούρνου, ενδέχεται να μηδενιστεί η οθόνη.
    - * Λύση: Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επανασυνδέστε το. Μηδενίστε την ώρα.
- Τι σημαίνει το μήνυμα «E-24»
  - Το μήνυμα «E-24» ενεργοποιείται αυτόματα πριν από την υπερθέρμανση του φούρνου μικροκυμάτων. Σε περίπτωση εμφάνισης του μηνύματος «E-24», πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή/Ακύρωση» για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία έναρξης.

Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Samsung.

Διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες:

- ***Το μοντέλο και οι σειριακοί αριθμοί συνήθως αναγράφονται στο πίσω μέρος του φούρνου***
- ***Τα στοιχεία της εγγύησής σας***
- ***Σαφή περιγραφή του προβλήματος***

Κατόπιν επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της SAMSUNG.

Ψήσιμο/Ζέσταμα

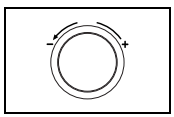
Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού.

☛ ΠΑΝΤΟΤΕ να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο.

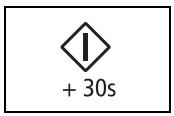
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα. Ποτέ μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.

1. Πατήστε το κουμπί **Μικροκύμματα** ( ). Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη: (λειτουργία μικροκυμάτων)

2. Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Μικροκύμματα** ( ), μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος. Ανατρέξτε στον πίνακα βαθμίδων ισχύος παρακάτω για περαιτέρω λεπτομέρειες.



3. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**. Αποτέλεσμα: Τότε, θα εμφανιστεί ο χρόνος ψησίματος.



4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (◈). Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται. Η διαδικασία ψησίματος έχει ξεκινήσει και όταν ολοκληρωθεί:

- Ο φούρνος θα ηχήσει και το «0» θα αναβοσβήσει τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

✉ Εάν θέλετε να μάθετε την τρέχουσα Βαθμίδα Ισχύος του φούρνου, πατήστε το κουμπί **Μικροκύμματα** ( ) μία φορά. Εάν θέλετε να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος κατά το ψήσιμο, πατήστε το κουμπί **Μικροκύμματα** ( ) δύο ή περισσότερες φορές για να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

Οδηγός γρήγορης εκκίνησης:

✉ Εάν θέλετε να ζεστάνετε ένα πιάτο για μικρό χρονικό διάστημα στη μέγιστη ισχύ (900 W), απλώς πατήστε το κουμπί **Έναρξη** μία φορά για κάθε 30 δευτερόλεπτα χρόνου ψησίματος. Ο φούρνος τίθεται αμέσως σε λειτουργία.

Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες

Η λειτουργία βαθμίδας ισχύος σας δίνει τη δυνατότητα να προσαρμόζετε την ποσότητα της διοχετευόμενης ενέργειας και, ως εκ τούτου, το χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού σας, ανάλογα με το είδος και την ποσότητα. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ έξι βαθμίδων ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος	Ποσοστό	Έξοδος
ΥΨΗΛΗ	100 %	900 W
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	67 %	600 W
ΜΕΤΡΙΑ	50 %	450 W
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	33 %	300 W
ΑΠΟΨΥΞΗ	20 %	180 W
ΧΑΜΗΛΗ	11 %	100 W

Οι χρόνοι ψησίματος που παρέχονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο αντιστοιχούν στη συγκεκριμένη βαθμίδα ισχύος που υποδεικνύεται.

Αν επιλέξετε …	**Τότε ο χρόνος ψησίματος πρέπει να είναι…**
Υψηλότερη βαθμίδα ισχύος	Μειωμένη
Χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος	Αυξημένη

Διακοπή ψησίματος

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να:

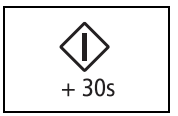
- ***Ελέγξετε το φαγητό***
- ***Γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό***
- ***Αφήσετε το φαγητό να σταθεί***

Για να διακόψετε το ψήσιμο...	**Τότε...**
Προσωρινά	Ανοίξτε την πόρτα. Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε πάλι την πόρτα και πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (⏀).
Εντελώς	Πατήστε το κουμπί **Διακοπή**. Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Εάν επιθυμείτε να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος, πατήστε ξανά το κουμπί **Διακοπή**.

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

Μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος, πατώντας το κουμπί +30s μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

- ***Ελέγξτε πώς προχωράει το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή, ανοίγοντας απλά την πόρτα***
- ***Αυξήστε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος***



Για να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος για το φαγητό σας, πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (⏀) μία φορά, για κάθε 30 δευτερόλεπτα που θέλετε να προσθέσετε.

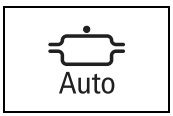
- Παράδειγμα: Για να προσθέσετε τρία λεπτά, πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (⏀) έξι φορές.

Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ψησίματος

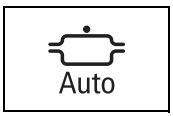
Οι πέντε λειτουργίες αυτόματου ψησίματος (Auto) συμπεριλαμβάνουν/ παρέχουν προκαθορισμένους χρόνους ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος. Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της μερίδας, στρέφοντας το περιστροφικό ρυθμιστικό.

☛ Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

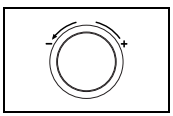
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα.



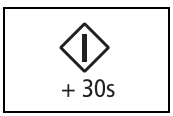
1. Πατήστε το κουμπί **Αυτόματο ψήσιμο** (Auto).



2. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Αυτόματο ψήσιμο**. Ανατρέξτε στον πίνακα στην ακόλουθη σελίδα για την περιγραφή των διαφόρων προκαθορισμένων ρυθμίσεων.



3. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**.



4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (◇).
Αποτέλεσμα: Το φαγητό ψήνεται σύμφωνα με την προκαθορισμένη ρύθμιση που επιλέχθηκε.
◆ Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματου ψησίματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις. Τα προγράμματα 1 και 2 εκτελούνται μόνο με την ενέργεια μικροκυμάτων.
Τα προγράμματα 3 και 4 εκτελούνται με συνδυασμό μικροκυμάτων και γκριλ.
Το πρόγραμμα 5 εκτελείται με συνδυασμό μικροκυμάτων και αεροθερμικού.

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1.	**Φρέσκα Λαχανικά**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 λεπτά	Ζυγίστε τα λαχανικά αφού τα ξεπλύνετε, τα καθαρίσετε και τα κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια. Τοποθετήστε τα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό όταν μαγειρεύετε 200-250 g, προσθέστε 45 ml (3 κουταλιές της σούπας) για 300-450 g και προσθέστε 60-75 ml (4-5 κουταλιές της σούπας) για 500-750 g. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες, ανακατέψτε μια φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
2.	**Καθαρισμένες / βρασμένες πατάτες**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 λεπτά	Ζυγίστε τις πατάτες αφού τις ξεφλουδίσετε, τις πλύνετε και τις κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια. Τοποθετήστε τις σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 45 ml (3 κουταλιές της σούπας) νερό όταν μαγειρεύετε 300-450 g, προσθέστε 60 ml (4 κουταλιές της σούπας) όταν μαγειρεύετε 500-750 g.
3.	**Ψητό ψάρι**	200-300 g (1 τμχ) 400-500 g (1-2 τμχ) 600-700 g (2 τμχ)	3 λεπτά	Αλείψτε την πέτσα του ψαριού με λάδι και προσθέστε μυρωδικά και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα ψάρια δίπλα-δίπλα, με το κεφάλι του ενός πλάι στην ουρά του άλλου, πάνω στην ψηλή μεταλλική σχάρα. Γυρίστε τα μόλις ακουστεί το προειδοποιητικό σήμα.
4.	**Κομμάτια κοτόπουλου**	200-300 g (1 τμχ) 400-500 g (2 τμχ) 600-700 g (3 τμχ)	2-3 λεπτά	Αλείψτε τα κομμάτια του κοτόπουλου με λάδι και προσθέστε πιπέρι, αλάτι και πάπρικα. Τοποθετήστε τα κυκλικά στην ψηλή σχάρα, με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω. Γυρίστε τα μόλις ακουστεί το προειδοποιητικό σήμα.
5.	**Ψητό βοδινό / αρνίσιο κρέας**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 λεπτά	Αλείψτε το μοσχάρι/αρνί με λάδι και μπαχαρικά (μόνο πιπέρι, το αλάτι πρέπει να προστεθεί μετά το ψήσιμο). Τοποθετήστε το κρέας στη χαμηλή σχάρα, με την πλευρά του λίπους προς τα κάτω. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε το προειδοποιητικό σήμα. Μετά το ψήσιμο και κατά τη διάρκεια της παραμονής, πρέπει να το τυλίξετε σε αλουμινόχαρτο.

Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος

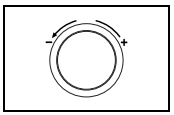
Οι τέσσερις λειτουργίες αυτόματου ζεστάματος(Auto) αντιστοιχούν σε τέσσερις προκαθορισμένους χρόνους ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος. Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της μερίδας, στρέφοντας το περιστροφικό ρυθμιστικό.

☛ Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

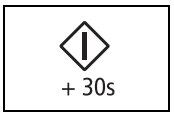
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα.

1. Πατήστε το κουμπί **Αυτόματο ζέσταμα** (Auto).

2. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ζεσταθεί, πατώντας το κουμπί **Αυτόματο ζέσταμα**. Ανατρέξτε στον πίνακα στην ακόλουθη σελίδα για την περιγραφή των διαφόρων προκαθορισμένων ρυθμίσεων.



3. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**.



4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (◇).
Αποτέλεσμα: Το φαγητό ψήνεται σύμφωνα με την προκαθορισμένη ρύθμιση που επιλέχθηκε.
- ◆ Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματου ζεστάματος και ψησίματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις. Τα προγράμματα 1 και 2 εκτελούνται μόνο με την ενέργεια μικροκυμάτων. Τα προγράμματα αρ. 3 και 4 εκτελούνται με συνδυασμό μικροκυμάτων και αεροθερμικού.

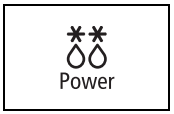
Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1.	**Έτοιμο γεύμα / Γεύμα σε πιάτο** (παγωμένο)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 λεπτά	Τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια).
2.	**Σούπα/ σάλτσα** (παγωμένη)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 λεπτά	Βάλτε τη σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο σούπας ή μπολ και καλύψτε το με πλαστικό καπάκι κατά τη διάρκεια του ζεστάματος. Ανακατέψτε τη σούπα μόλις ακουστεί το προειδοποιητικό σήμα (ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί και σταματά μόλις ανοίξετε την πόρτα). Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής.
3.	**Κατεψυγμένη πίτσα**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Τοποθετήστε μια κατεψυγμένη πίτσα (-18 °C) στην ψηλή σχάρα, ενώ εάν θέλετε να ψήσετε δύο παγωμένες πίτσες, τοποθετήστε τις στη χαμηλή και την ψηλή σχάρα.
4.	**Κατεψυγμένα στρογγυλά ψωμάκια**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 λεπτά	Τοποθετήστε 2 έως 6 κατεψυγμένα στρογγυλά ψωμάκια (-18 °C) κυκλικά στη χαμηλή σχάρα. Μοιράστε 8 κατεψυγμένα στρογγυλά ψωμάκια ισάριθμα στη χαμηλή και την ψηλή σχάρα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μικρού μεγέθους κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα, όπως στρογγυλά ψωμάκια, ψωμάκια τσιαπάτα και μικρές μπαγκέτες.

Χρήση της λειτουργίας απόψυξης

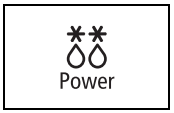
Με τη λειτουργία απόψυξης ( ), μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι και ψωμί, κέικ και φρούτα. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ορίζονται αυτόματα. Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

☛ Να χρησιμοποιείτε μόνον δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

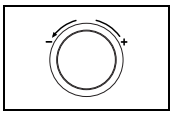
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε κεραμικό ταψί στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα.



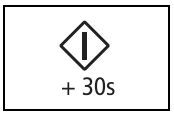
1. Πατήστε το κουμπί **Απόψυξη** ( ).



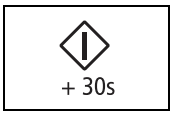
2. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** ( ). Ανατρέξτε στον πίνακα στην ακόλουθη σελίδα για την περιγραφή των διαφόρων προκαθορισμένων ρυθμίσεων.



3. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**.



4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (◇).
Αποτέλεσμα:
- ◆ Η διαδικασία της απόψυξης αρχίζει.
- ◆ Κατά την απόψυξη, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος υπενθύμισης για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά.



5. Πατήστε και πάλι το κουμπί **Έναρξη** για την ολοκλήρωση της απόψυξης.
Αποτέλεσμα: Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

☛ Μπορείτε επίσης να αποψύξετε φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τη λειτουργία μικροκυμάτων με βαθμίδα ισχύος 180 W. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «Απόψυξη» στη σελίδα 24.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα Απόψυξης, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες προτάσεις. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, τα πουλερικά και το ψάρι σε ένα ρηχό γυάλινο ή κεραμικό πιάτο, ενώ το ψωμί και το γλυκό σε χαρτί κουζίνας.

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1.	**Κρέας**	200-2000 g	20-90 λεπτά	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά.
2.	**Πουλερικά**	200-2000 g	20-90 λεπτά	Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο κοτόπουλο όσο και για κομμάτια κοτόπουλου.
3.	**Ψάρι**	200-2000 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο ψάρι όσο και για φιλέτα ψαριού.
4.	**Ψωμί/ Κέικ**	125-1000 g	10-60 λεπτά	Τοποθετήστε το ψωμί οριζοντίως σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. Τοποθετήστε το γλυκό σε ένα κεραμικό πιάτο και, εάν είναι δυνατόν, γυρίστε το γλυκό από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. (Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί και σταματά μόλις ανοίξετε την πόρτα). Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, ολόκληρου ή σε τεμάχια, καθώς και για ψωμάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης μαγιάς, μπισκότα, τσίζκεϊκ και ζύμη σφολιάτας. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων και με κρέμα, καθώς και για κέικ με επικάλυψη σοκολάτας.
5.	**Φρούτα**	100-600 g	5-20 λεπτά	Απλώστε ομοιόμορφα τα φρούτα σε ένα ρηχό, γυάλινο πιάτο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη φρούτων.

Χρήση του δίσκου κρούστας (CE107MT, CE107MTST)

Συνήθως, όταν ψήνουμε σε έναν φούρνο μικροκυμάτων, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία γκριλ ή μικροκυμάτων σε φούρνους με γκριλ/αεροθερμικό, τρόφιμα όπως αρτοσκευάσματα και πίτσα πανιάζουν από κάτω. Χρησιμοποιώντας το δίσκο κρούστας της Samsung, έχετε φαγητά με τραγανή ζύμη.

Ο δίσκος κρούστας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μπέικον, αυγά, λουκάνικα κ.λπ.

☛ Προτού χρησιμοποιήσετε το δίσκο κρούστας, προθερμάνετέ τον επιλέγοντας τη λειτουργία συνδυασμού για 3 με 5 λεπτά:

- Συνδυασμός αεροθερμικού (250 °C) και μικροκυμάτων (βαθμίδα ισχύος 600 W) ή
- Συνδυασμός γκριλ και μικροκυμάτων (βαθμίδα ισχύος 600 W)

1. Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας, όπως περιγράφεται ανωτέρω.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια, καθώς ο δίσκος κρούστας θερμαίνεται πάρα πολύ.

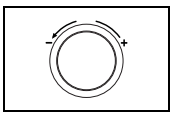
2. Εάν ψήνετε φαγητό, όπως μπέικον και αυγά, αλείψτε το δίσκο με λάδι για να ροδοψηθούν.

3. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας.
- Μην τοποθετείτε στο δίσκο κρούστας αντικείμενα που δεν αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. πλαστικά μπολ).

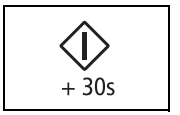
4. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στον περιστρεφόμενο δίσκο ή στη χαμηλή σχάρα του φούρνου μικροκυμάτων.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο κρούστας στο φούρνο, χωρίς τον περιστροφικό δίσκο.

5. Πατήστε το κουμπί **Μικροκύματα + Γκριλ** ( ).

6. Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος πατώντας το κουμπί **Μικροκύματα + Γκριλ** ( ).

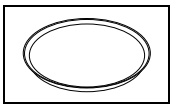


7. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**..



8. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη / +30s**.
Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.
- ◆ Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Καθαρισμός του δίσκου κρούστας



Ο καλύτερος τρόπος καθαρισμού του δίσκου κρούστας είναι να τον πλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

☛ Δεδομένου ότι ο δίσκος κρούστας έχει επίστρωση από Teflon, ενδέχεται να προκληθούν φθορές εάν τον χρησιμοποιείτε με ακατάλληλο τρόπο.

- Μην κόβετε ποτέ το φαγητό στο δίσκο. Αφαιρέστε το φαγητό από το δίσκο προτού το κόψετε σε κομμάτια.
- Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά προτίμηση με πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

Ρυθμίσεις δίσκου κρούστας (CE107MT, CE107MTST)

Σας συνιστούμε να προθερμάνετε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό ισχύος 600 W + Γκριλ για 5 λεπτά και τηρήστε τους χρόνους και τις οδηγίες που αναγράφονται στον πίνακα.

Φαγητό	**ΠΟΣΟΤΗΤΑ**	**ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (ΛΕΠΤΑ)**	**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**	**ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΛΕΠΤΑ)**	**ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ**
Μπέικον	4-6 φέτες (80 g)	3	600 W + Γκριλ	3-4	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τις φέτες στο δίσκο κρούστας, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στην ψηλή σχάρα.
Ντομάτες ψητές	200 g	3	300 W + Γκριλ	3-4	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Βάλτε τις κυκλικά στο δίσκο κρούστας και τοποθετήστε το δίσκο στην ψηλή σχάρα.
Ομελέτα	300 g	3-4	450 W + Γκριλ	3½ -4½	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας και αλείψτε τον με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τα φρέσκα και ψιλοκομμένα λαχανικά στο δίσκο, π.χ. πιπεριές, κρεμμύδια, κολοκυθάκια και μανιτάρια. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στην ψηλή σχάρα.
Ψητά λαχανικά	250 g	3-4	450 W + Γκριλ	7-8	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας και αλείψτε τον με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τα φρέσκα και ψιλοκομμένα λαχανικά στο δίσκο, π.χ. πιπεριές, κρεμμύδια, κολοκυθάκια και μανιτάρια. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στην ψηλή σχάρα.
Κατεψυγμένα μίνι σπρινγκ ρολ με γέμιση	250 g	2-3	1^{ο} στάδιο: 300 W + 250 °C 2^{ο} στάδιο: Μόνον γκριλ	1^{ο} στάδιο: 6-7 2^{ο} στάδιο: 5-6	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Απλώστε ομοιόμορφα τα σπρινγκ ρολ στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο στη χαμηλή σχάρα.
Κατεψυγμένη πίτσα	300-400 g	4-5	600 W + Γκριλ	6-8	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στο δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στην ψηλή σχάρα.
Κατεψυγμένες μπαγκέτες (κατεψυγμένες)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τις δύο κατεψυγμένες μπαγκέτες με γέμιση (π.χ. λαχανικά, μπέικον και τυρί). Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη χαμηλή σχάρα.
Κροκέτες κοτόπουλου (κατεψυγμένες)	250 g	4	600 W + Γκριλ	6-7	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Αλείψτε το δίσκο με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στο δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στην ψηλή σχάρα. Γυρίστε τις κροκέτες από την άλλη πλευρά μετά από 4 με 5 λεπτά.

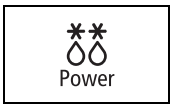
EL

Ψήσιμο πολλαπλών βαθμίδων

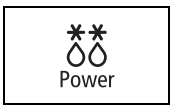
Ο φούρνος μικροκυμάτων σας μπορεί να προγραμματιστεί ώστε να ψήνει σε έως και τρία στάδια (οι λειτουργίες Αεροθερμικό, Μικροκύματα + Αεροθερμικό και Γρήγορη Προθέρμανση δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο Ψήσιμο πολλαπλών βαθμίδων). Παράδειγμα: Θέλετε να αποψύξετε το φαγητό και να το ψήσετε χωρίς να χρειαστεί να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις του φούρνου μετά από κάθε βαθμίδα. Επομένως, μπορείτε να αποψύξετε και να ψήσετε ένα κοτόπουλο βάρους 1,8 kg σε τρία στάδια:

- ***Απόψυξη***
- ***Ψήσιμο στα μικροκύματα για 30 λεπτά***
- ***Ψήσιμο στο γκριλ για 15 λεπτά***

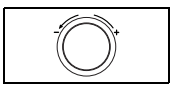
☛ Η απόψυξη πρέπει να είναι το πρώτο στάδιο. Οι λειτουργίες Συνδυασμός και Γκριλ μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μία φορά κατά τα υπολειπόμενα δύο στάδια. Ωστόσο, τα μικροκύματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν δύο φορές (σε δύο διαφορετικές βαθμίδες ισχύος).



1. Πατήστε το κουμπί **Απόψυξη** (Power).



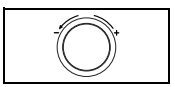
2. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** (Power).



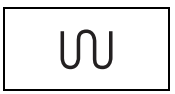
3. Ορίστε το βάρος, γυρνώντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό** όσες φορές χρειάζεται (στο παράδειγμα, 1800 g).

4. Πατήστε το κουμπί **Μικροκύματα** ( ).

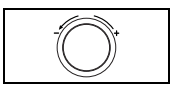
5. Ορίστε τη βαθμίδα ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων πατώντας το κουμπί **Μικροκύματα** ( ) για να επιλέξετε την κατάλληλη Βαθμίδα ισχύος (στο παράδειγμα, 450 W).



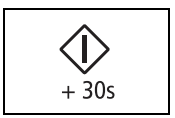
6. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**. (στο παράδειγμα, 30 λεπτά)



7. Πατήστε το κουμπί **Γκριλ** ( ).



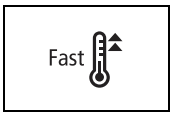
8. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**. (στο παράδειγμα, 15 λεπτά)



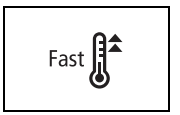
9. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** ( ).
Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει:
- Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου

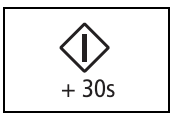
Για ψήσιμο με τη λειτουργία αεροθερμικού, συνιστάται να προθερμαίνετε το φούρνο στην κατάλληλη θερμοκρασία προτού τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.
Όταν ο φούρνος φτάσει στη ζητούμενη θερμοκρασία, αυτή θα διατηρείται για περίπου 10 λεπτά. Κατόπιν απενεργοποιείται αυτόματα. Ελέγξτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται στη σωστή θέση για τον τύπο ψησίματος που θέλετε.



1. Πατήστε το κουμπί **Γρήγορη προθέρμανση** (Fast).
Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη: 250 °C (θερμοκρασία)



2. Πατήστε το κουμπί **Γρήγορη προθέρμανση** (Fast) μία ή περισσότερες φορές για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.



3. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** ( ).
Αποτέλεσμα: Ο φούρνος προθερμαίνεται στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Η εμφάνιση των ενδείξεων επί της οθόνης διαρκεί 8 δευτερόλεπτα για την επιλεγμένη λειτουργία ψησίματος και 2 δευτερόλεπτα για την προκαθορισμένη θερμοκρασία, διαδοχικά. Παρ.) Σε λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης στους 200 °C

(εμφανίζεται για 8 δευτερόλεπτα)

(εμφανίζεται για 2 δευτερόλεπτα)

- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, ο φούρνος εκπέμπει το προειδοποιητικό σήμα 6 φορές και η θερμοκρασία διατηρείται για 10 λεπτά.
- Μετά από 10 λεπτά, ο φούρνος εκπέμπει το σήμα 4 φορές και μετά διακόπτεται η λειτουργία του.

✉ Σε περίπτωση που η εσωτερική θερμοκρασία φτάσει την προκαθορισμένη θερμοκρασία, το προειδοποιητικό σήμα ακούγεται 6 φορές και η θερμοκρασία διατηρείται για 10 λεπτά.

✉ Εάν θέλετε να μάθετε την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου, πατήστε το κουμπί **Γρήγορη προθέρμανση** (Fast).

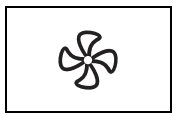
Ψήσιμο με αεροθερμικό

Η λειτουργία με αεροθερμικό σας δίνει τη δυνατότητα να ψήνετε φαγητό με τον ίδιο τρόπο που θα το ψήνατε σε συμβατικό φούρνο. Ο τρόπος λειτουργίας μικροκυμάτων δεν υποστηρίζεται. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, όπως απαιτείται, σε φάσμα που να εκτείνεται από τους 40 °C έως τους 250 °C σε οκτώ προκαθορισμένα επίπεδα. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.

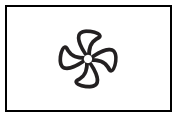
☛ Εάν επιθυμείτε Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου, δείτε σελίδα 14.

- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.
- Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και ροδοψησίματος εάν χρησιμοποιείτε τη χαμηλή σχάρα.

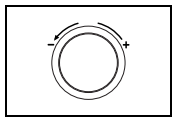
Ελέγξτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε οριζόντια θέση και ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος βρίσκεται στη σωστή θέση. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το σκεύος στη χαμηλή σχάρα και στερεώστε το στον περιστρεφόμενο δίσκο.



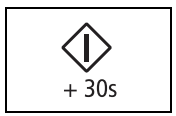
1. Πατήστε το κουμπί **Αεροθερμικό** ( ).
Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:
(λειτουργία αεροθερμικού)
250 °C (θερμοκρασία)



2. Πατήστε το κουμπί **Αεροθερμικό** ( ) μία ή περισσότερες φορές για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
(Θερμοκρασία : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**.



4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** ( ).
Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει:

- ◆ Η εμφάνιση των ενδείξεων επί της οθόνης διαρκεί 8 δευτερόλεπτα για την προκαθορισμένη λειτουργία ψησίματος και 2 δευτερόλεπτα για την προκαθορισμένη θερμοκρασία, διαδοχικά.
  Παρ.) 30 λεπτά ψησίματος στους 200 °C

(εμφανίζεται για 8 δευτερόλεπτα)

(εμφανίζεται για 2 δευτερόλεπτα)

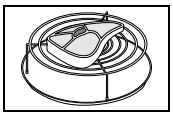
- ◆ Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

✉ Εάν θέλετε να μάθετε την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου, πατήστε το κουμπί **Γρήγορη προθέρμανση** (Fast).

Ψήσιμο στο γκριλ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων.

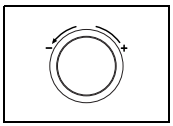
- ***Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.***
- ***Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και ροδοψησίματος εάν χρησιμοποιείτε την ψηλή σχάρα.***



1. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα.

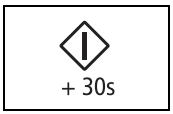
2. Πατήστε το κουμπί **Γκριλ** ( ).
Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:
(λειτουργία γκριλ)

- Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.



3. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος στο γκριλ, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**.

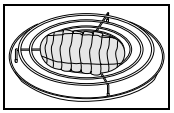
- Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.



4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** ( ).
Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος στο γκριλ έχει ξεκινήσει:

- ◆ Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Επιλογή των εξαρτημάτων



Για το κλασικό ψήσιμο με αεροθερμικό σύστημα δεν απαιτούνται ειδικά μαγειρικά σκεύη. Ωστόσο, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά μαγειρικά σκεύη που θα χρησιμοποιούσατε και στον συμβατικό σας φούρνο. Τα δοχεία που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων συνήθως δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε συμβατικό φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα ποτήρια, πετσέτες κ.λπ.
Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (μικροκύματα και γκριλ ή αεροθερμικό), χρησιμοποιήστε μόνον πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο. Τα μεταλλικά σκεύη ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο σας.

☛ Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών, στη σελίδα 19.

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

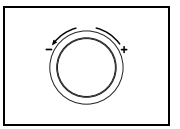
Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

☛ ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.
Να χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.
Μπορείτε να βελτιώσετε το ψήσιμο και το ροδοψήσιμο εάν χρησιμοποιείτε τη χαμηλή σχάρα.

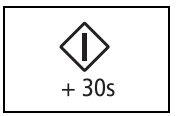
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα που ταιριάζει καλύτερα με τον τύπο φαγητού που πρόκειται να ψηθεί. Τοποθετήστε τη σχάρα απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.

1. Πατήστε το κουμπί **Μικροκύματα +Γκριλ**(⏦).
Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:
⏦ (λειτουργία συνδυασμού μικροκυμάτων και γκριλ)
600 W (ισχύς)

2. Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Μικροκύματα + Γκριλ** (⏦), μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος (300-600 W).
- Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.



3. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**.
- Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.



4. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** (◇).
Αποτέλεσμα:
- ◆ Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει.
- ◆ Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

Συνδυασμός Μικροκυμάτων και Αεροθερμικού

Το ψήσιμο με λειτουργία συνδυασμού χρησιμοποιεί τόσο την ενέργεια των μικροκυμάτων όσο και τη θέρμανση του αεροθερμικού. Δεν απαιτείται προθέρμανση, καθώς ή ενέργεια των μικροκυμάτων ενεργοποιείται άμεσα.

Πολλά φαγητά μπορούν να ψηθούν μέσω της λειτουργίας συνδυασμού και ειδικότερα τα εξής:

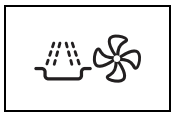
- ***Ψητά κρέατα και πουλερικά***
- ***Πίτες και γλυκά***
- ***Πιάτα με αυγά και τυρί***

☛ ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

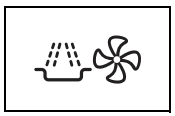
Να χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.

Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος και ροδοκοκκινίσματος εάν χρησιμοποιείτε τη χαμηλή σχάρα.

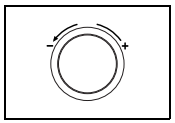
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στον περιστρεφόμενο δίσκο ή στη χαμηλή σχάρα, η οποία πρέπει να τοποθετηθεί στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα. Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να βρίσκεται σε οριζόντια θέση.



1. Πατήστε το κουμπί **Μικροκύματα +Αεροθερμικό** ( ).
Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:
(λειτουργία συνδυασμού μικροκυμάτων και αεροθερμικού)
600 W (ισχύς: Μεταβαίνει στην ακόλουθη λειτουργία θερμοκρασίας σε 2 δευτερόλεπτα)
250 °C (θερμοκρασία)

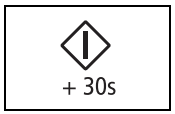


2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί **Μικροκύματα + Αεροθερμικό** ( ).
(Θερμοκρασία : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος, στρέφοντας το **περιστροφικό ρυθμιστικό**.
- Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.

4. Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Μικροκύματα + Αεροθερμικό** ( ), μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος
(600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Πατήστε το κουμπί **Έναρξη** ( ).
Αποτέλεσμα:
- Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει.
- Ο φούρνος θερμαίνεται και φτάνει στην απαραίτητη θερμοκρασία και έπειτα το ψήσιμο στα μικροκύματα συνεχίζεται έως ότου ο χρόνος ψησίματος ολοκληρωθεί.
- Η εμφάνιση των ενδείξεων επί της οθόνης διαρκεί 8 δευτερόλεπτα για την προκαθορισμένη λειτουργία ψησίματος και 2 δευτερόλεπτα για την προκαθορισμένη θερμοκρασία, διαδοχικά.
Παρ.) 30 λεπτά ψησίματος στους 200 °C

(εμφανίζεται για 8 δευτερόλεπτα)

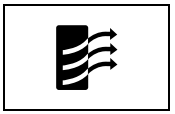
(εμφανίζεται για 2 δευτερόλεπτα)

- Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει η ένδειξη «0» τέσσερις φορές. Στη συνέχεια, θα ακούγεται από το φούρνο ένα προειδοποιητικό σήμα ανά λεπτό.

✉ Εάν θέλετε να μάθετε την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου, πατήστε το κουμπί **Γρήγορη προθέρμανση** ( ).

Χρήση της λειτουργίας Απομάκρυνση οσμών

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μετά το ψήσιμο φαγητών με έντονη οσμή ή όταν υπάρχει πολύς καπνός στο εσωτερικό του φούρνου. Καθαρίστε πρώτα το εσωτερικό του φούρνου.

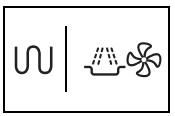


Πατήστε το κουμπί **Απομάκρυνση οσμών** αφού έχετε ολοκληρώσει το καθάρισμα. Θα ακούσετε τέσσερα προειδοποιητικά σήματα.

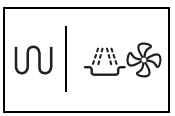
- Ο χρόνος απομάκρυνσης των οσμών θα οριστεί σε 5 λεπτά.
- Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε το χρόνο **Απομάκρυνσης οσμών** πατώντας το κουμπί +30s.
- Ο μέγιστος χρόνος απομάκρυνσης οσμών είναι 60 λεπτά.

Κλείδωμα ασφαλείας του φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα ασφαλείας για παιδιά που "κλειδώνει" το φούρνο, ώστε να μην μπορεί να τεθεί ακούσια σε λειτουργία από τα παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου.
Μπορείτε να κλειδώσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.



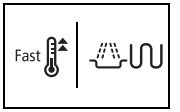
1. Πατήστε τα κουμπιά **Γκριλ** (⎍) και **Μικροκύματα + Αεροθερμικό** ( ) ταυτόχρονα (για περίπου τρία δευτερόλεπτα).
   Αποτέλεσμα:
   - Ο φούρνος έχει κλειδώσει.
   - Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη «**L**».



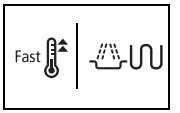
2. Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πατήστε ξανά τα κουμπιά **Γκριλ** (⎍) και **Μικροκύματα + Αεροθερμικό** ( ) ταυτόχρονα (για περίπου τρία δευτερόλεπτα).
   Αποτέλεσμα: Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.

Απενεργοποίηση του βομβητή

Μπορείτε να απενεργοποιείτε το βομβητή όποτε θέλετε.



1. Πατήστε τα κουμπιά **Γρήγορη προθέρμανση** (Fast) και **Μικροκύματα + Γκριλ** (⎍) ταυτόχρονα (για περίπου ένα δευτερόλεπτο).
   Αποτέλεσμα: Ο φούρνος δεν εκπέμπει προειδοποιητικό σήμα κατά τη λήξη μιας λειτουργίας.



2. Για να ενεργοποιήσετε εκ νέου το προειδοποιητικό σήμα, πατήστε τα κουμπιά **Γρήγορη προθέρμανση** (Fast) και **Μικροκύματα + Γκριλ** (⎍) ταυτόχρονα (για περίπου ένα δευτερόλεπτο).
   Αποτέλεσμα: Ο φούρνος λειτουργεί κανονικά.

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.
Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Δίσκος κρούστας	✓	Μην προθερμαίνετε για περισσότερο από 8 λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Τα σκεύη από πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, τα σκεύη από φαγεντιανή και φωσφορική πορσελάνη, είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός και αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μιας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα του φαγητού. Πιθανή υπερθέρμανση θα προκαλέσει την τήξη του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσει φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Σερβίτσια ανθεκτικά στη θερμότητα	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Φίνα γυάλινα σκεύη	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνον για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν κάτω από υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Σακούλες κατεψυγμένων	✓✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ :Συνιστάται
✓✗:Χρήση με προσοχή
✗ :Μη ασφαλές

Οδηγός ψησίματος

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων της τροφής. Η κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν το λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:

Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, τα δημητριακά, τα όσπρια, το ψάρι και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκα στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή που θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος

Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με ένα κεραμικό πιάτο, πλαστικό καπάκι ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	5-6	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	7-8	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Πράσινα φασόλια	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/αρακάς/ καλαμπόκι)	300 g	600 W	7-8	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι - το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο.
Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά από την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο.
Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Λευκό ρύζι (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Προσθέστε 750 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Προσθέστε 750 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (ρύζι + άγριο ρύζι)	250 g	900 W	16-17	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	900 W	17-18	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	900 W	10-11	5	Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό.

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού - ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (900 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολο	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	6-6½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. σούπας) νερό.
Καρότα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	4-4½	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουτ. σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	3½-4	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με χυμό λεμονιού (1 κουτ. σούπας).
Πράσα	250 g	4-4½	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μανιτάρια	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5-5½	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5½-6	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

EL

ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες και οι συμβατικοί φούρνοι.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα έχουν ληφθεί υπ' όψιν σύμφωνα με την παραδοχή ότι τα υγρά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C και το κρύο φαγητό βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα

Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος - έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 900 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.
Ελέγξτε τους πίνακες για να καθοδηγηθείτε.
Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες).
Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού. Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

Όταν ζεσταίνετε φαγητό για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.
Πάντοτε να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.
Αφήστε το φαγητό να παραμείνει για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα - ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας. Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινείτε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ:

- Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: μεταξύ 30-40 °C.

ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ:

- Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περί τους 37 °C.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

- Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Ώρα	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτ. 1 λεπτ. έως 1 λεπτ. 10 δευτ.	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να μείνει για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά (καφές, τσάι και νερό)	150 ml (1 φλιτζάνι) 300 ml (2 φλιτζάνια) 450 ml (3 φλιτζάνια) 600 ml (4 φλιτζάνια)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Βάλτε το υγρό σε φλυτζάνια και ζεστάνετε χωρίς να τα σκεπάσετε: 1 φλιτζάνι στο κέντρο, 2 φλιτζάνια το ένα απέναντι από το άλλο, 3 φλιτζάνια σε κύκλο. Αφήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής και ανακατέψτε καλά.
Σούπα (παγωμένη)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο ή μπολ. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	3½-4½	3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4-5	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.
Φοντύ τυριού Έτοιμο για σερβίρισμα (παγωμένο)	400 g	600 W	6-7	1-2	Τοποθετήστε το έτοιμο για σερβίρισμα φοντύ τυρού σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Ανακατεύετε περιστασιακά κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία του ζεστάματος. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το παγωμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα παγωμένα πουλερικά πρέπει αν ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε το από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το παγωμένο τρόφιμο σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, αδειάστε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια, όσο το δυνατόν ταχύτερα. Να ελέγχετε το τρόφιμο κατά καιρούς για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.
Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του παγωμένου τροφίμου αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να παραμείνει για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε.
Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να παραμείνουν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα ξεπαγώνουν καλύτερα αν είναι επίπεδα παρά αν έχουν μεγαλύτερο πάχος και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν παγώνετε και ξεπαγώνετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W).

Φαγητό	**Μερίδα**	**Χρόνος (λεπτά)**	**Χρόνος παραμονής (λεπτά)**	**Οδηγίες**
Κρέας				
Κιμάς	250 g	6-7	15-30	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
μοσχαρίσιος	500 g	10-12		
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	7-8		
Πουλερικά				
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	14-15	15-60	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 g	32-34		
Ψάρι				
Φιλέτα ψαριού	200 g	6-7	10-25	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτές άκρες των φιλέτων και την ουρά του ολόκληρου ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο ψάρι	400 g	11-13		
Φρούτα				
Μούρα	300 g	6-7	5-10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (με μεγάλη διάμετρο).
Ψωμί				
Στρογγυλά ψωμάκια (50 g περίπου το καθένα)	2 τμχ 4 τμχ	1-1½ 2½-3	5-20	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Τοστ/Σάντουιτς	250 g	4-4½		
Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι+ σίκαλη)	500 g	7-9		

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΓΚΡΙΛ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 4 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:

Θα πρέπει να είναι αντιπυρικά και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:

Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Όποτε χρησιμοποιείται η λειτουργία μόνο γκριλ, σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών:
600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Όποτε χρησιμοποιείται η λειτουργία συνδυασμού (μικροκύματα + γκριλ), σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα. Το φαγητό θα πρέπει να γυρίζεται, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

<u>Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά τρόφιμα</u>

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 2-3 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	**Μερίδα**	**Ισχύς**	**1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)**	**2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)**	**Οδηγίες**
Φέτες τοστ	4 τμχ (καθεμία 25 g)	Μόνον γκριλ	2-3	1-2	Τοποθετήστε τις φέτες τοστ στην ψηλή σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.
Ντομάτες ψητές	400 g (2 τμχ)	300 W + Γκριλ	5-6	-	Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το στην ψηλή σχάρα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά.
Φρυγανισμένο ψωμί με ντομάτα και τυρί	4 τμχ (300 g)	300 W + Γκριλ	4½-5½	-	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το φρυγανισμένο ψωμί με τη γαρνιτούρα στην ψηλή σχάρα. Περιμένετε για 2-3 λεπτά.
Χαβανέζικο τοστ (ζαμπόν, ανανάς, φέτες τυριού)	4 τμχ (500 g)	300 W + Γκριλ	6-7	-	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το φρυγανισμένο ψωμί με τη γαρνιτούρα στην ψηλή σχάρα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά.
Πατάτες ψητές	500 g	600 W + Γκριλ	7-8	-	Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στην ψηλή σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ.
Πατάτες / λαχανικά ογκρατέν (παγωμένα)	450 g	450 W + Γκριλ	8-10	-	Τοποθετήστε το φρέσκο ογκρατέν σε ένα μικρό, στρογγυλό πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο στην ψηλή σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το να μείνει για 2-3 λεπτά.
Ψητά μήλα	2 μήλα (περίπου 400 g)	300 W + Γκριλ	6½-7½	-	Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα μήλα και γεμίστε τα με σταφίδες και μαρμελάδα. Πασπαλίστε τα με φέτες αμυγδάλου. Τοποθετήστε τα μήλα σε ένα ρηχό πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στη χαμηλή σχάρα.
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	300 W + Γκριλ	9-10	7-8	Αλείψτε τα κομμάτια του κοτόπουλου με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στην ψηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε τα να μείνουν για 2-3 λεπτά.

EL

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Μοσχαρίσιες μπριζόλες (μέτριες)	400 g (2 τμχ)	Μόνον γκριλ	10-14	8-12	Αλείψτε τις μοσχαρίσιες μπριζόλες με λάδι. Τοποθετήστε τις κυκλικά στην ψηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τις να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Ψητό ψάρι	400-500 g	300 W + Γκριλ	5-6	5½-6½	Αλείψτε την πέτσα του ψαριού με λάδι και προσθέστε μυρωδικά και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα ψάρια δίπλα-δίπλα (με το κεφάλι του ενός πλάι στην ουρά του άλλου) πάνω στην ψηλή μεταλλική σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τα να μείνουν για 2-3 λεπτά.

ΑΕΡΟΘΕΡΜΙΚΟ

Το ψήσιμο με αεροθερμικό αποτελεί την παραδοσιακή και γνωστή μέθοδο μαγειρέματος σε συμβατικό φούρνο με ζεστό αέρα.
Η θέση του θερμαντικού στοιχείου και του ανεμιστήρα είναι στο οπίσθιο τοίχωμα, έτσι ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με αεροθερμικό:

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο, ταψιά και κόλλες ψησίματος - οτιδήποτε θα χρησιμοποιούσατε κανονικά σε έναν συμβατικό αεροθερμικό φούρνο.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με αεροθερμικό:

- Όλα τα μπισκότα, τα κεκάκια, τα ρολά και τα κέικ πρέπει να ψήνονται με αυτόν τον τρόπο, καθώς και τα πλούσια κέικ φρούτων, τα σου και τα σουφλέ.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ +ΑΕΡΟΘΕΡΜΙΚΟ

Αυτός ο τρόπος συνδυάζει την ενέργεια των μικροκυμάτων με τον θερμό αέρα και ως εκ τούτου, μειώνει τον χρόνο ψησίματος, ενώ το φαγητό ροδοψήνεται και αποκτά τραγανή υφή.
Το ψήσιμο με αεροθερμικό αποτελεί την παραδοσιακή και γνωστή μέθοδο ψησίματος σε φούρνο με θερμό αέρα ο οποίος διαχέεται μέσω ενός ανεμιστήρα που βρίσκεται στο οπίσθιο τοίχωμα.

Μαγειρικά σκεύη με μικροκύματα + αεροθερμικό:

Πρέπει να επιτρέπουν τη διαπερατότητα των μικροκυμάτων. Πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο (γυάλινα, κεραμικά ή πορσελάνινα χωρίς μεταλλική διακόσμηση) και να είναι παρεμφερή με τα μαγειρικά σκεύη που περιγράφηκαν στην ενότητα Μικροκύματα + Γκριλ.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + αεροθερμικό:

Όλα τα είδη κρεάτων και πουλερικών, μαγειρευτά της κατσαρόλας και ογκρατέν, αφράτα κέικ και ελαφριά κέικ φρούτων, πίτες και τάρτες, ψητά λαχανικά, κεκάκια και ψωμιά.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

Οδηγός λειτουργίας αεροθερμικού για φρέσκα και κατεψυγμένα τρόφιμα

Προθερμάνετε το αεροθερμικό με τη λειτουργία αυτόματης προθέρμανσης μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία.
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο με αεροθερμικό.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
ΠΙΤΣΑ Κατεψυγμένη πίτσα (προψημένη)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Τοποθετήστε την πίτσα στην ψηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε τη να μείνει για 2-3 λεπτά.
ΖΥΜΑΡΙΚΑ Κατεψυγμένα λαζάνια	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Τοποθετήστε το φαγητό σε γυάλινο πυρέξ σκεύος κατάλληλου μεγέθους ή αφήστε το στην αρχική συσκευασία (βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για χρήση σε μικροκύματα και φούρνο). Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν στη χαμηλή σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το να μείνει για 2-3 λεπτά.
ΚΡΕΑΣ Ψητό βοδινό/ αρνίσιο κρέας (μέτριο)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Αλείψτε το μοσχάρι/αρνί με λάδι και προσθέστε πιπέρι, αλάτι και πάπρικα. Τοποθετήστε το κρέας στη χαμηλή σχάρα, αρχικά με την πλευρά του λίπους προς τα κάτω. Μετά το ψήσιμο, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το να μείνει για 10-15 λεπτά.
Ψητό κοτόπουλο	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Αλείψτε το κοτόπουλο με λάδι και μπαχαρικά. Πρώτα τοποθετήστε το κοτόπουλο με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω και μετά με την πλευρά του στήθους προς τα πάνω, στη χαμηλή σχάρα. Αφήστε να μείνει για 5 λεπτά.
ΨΩΜΙ Φρέσκα στρογγυλά ψωμάκια (φρέσκια ζύμη)	4 τμχ (200 g)	Μόνο στους 200 °C	12-14	-	Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά στη χαμηλή σχάρα. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο! Αφήστε να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Σκορδόψωμο (παγωμένο, προψημένο)	200 g (1 τμχ)	180 W + 220 °C	8-9	-	Τοποθετήστε την παγωμένη μπαγκέτα σε κόλλα ψησίματος στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά.
ΚΕΪΚ Κέικ με μήλα (φρέσκια ζύμη)	500 g	Μόνο στους 200 °C	35-40	-	Τοποθετήστε τη φρέσκια ζύμη σε ένα μικρό μαύρο και στρογγυλό μεταλλικό ταψί (διάμετρος 18 cm). Προσθέστε φέτες μήλου από πάνω. Τοποθετήστε το κέικ στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να μείνει για 5-10 λεπτά.
Ìßíé ìÜöéí (φρέσκια ζύμη)	12 x 30 g (350-400 g)	Μόνο στους 220 °C	35-40	-	Τοποθετήστε ισόποση ζύμη σε χάρτινα φορμάκια για μάφιν. Βάλτε τα φορμάκια στη χαμηλή σχάρα. Μετά το ψήσιμο αφήστε τα να μείνουν για 5 λεπτά.
Êïõêïïõñ Üêéá (φρέσκια ζύμη)	100-150 g	Μόνο στους 200 °C	10-12	-	Προθερμάνετε το φούρνο συμπεριλαμβανομένου ενός στρογγυλού μεταλλικού δίσκου για ψήσιμο. Τοποθετήστε τα κουλουράκια πάνω στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο στη χαμηλή σχάρα.
Κατεψυγμένο κέικ	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο κέικ απευθείας στη χαμηλή σχάρα. Μετά την απόψυξη και το ζέσταμα, αφήστε να μείνει για 15-20 λεπτά.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι.
Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 900 W, ωσότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, ωσότου λιώσει η σοκολάτα.
Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικό μέλι σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, ωσότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΑΣ

Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνας (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό.
Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνα σε ένα μικρό μπολ πυρέξ.
Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W.
Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)

Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό.
Ζεστάνετε ξεσκέπαστε σε ένα πυρέξ μπολ επί 3½ έως 4½ λεπτά, στα 900 W, ωσότου το γλάσο γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Τοποθετήστε 600 g φρούτα (π.χ. διάφορα μούρα) σε κατάλληλου μεγέθους μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά.
Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 900 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε απευθείας σε μικρά βάζα μαρμελάδας με βιδωτά καπάκια. Αφήστε να μείνει σκεπασμένο για 5 λεπτά.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ

Ανακατέψτε αλεύρι πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε ένα μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους, με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6½ έως 7½ λεπτά στα 900 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές καλά κατά το ψήσιμο.

ΡΟΔΙΣΜΑ ΦΕΤΩΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους.
Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ρόδισμα επί 3½ έως 4½ λεπτά, στα 600 W.
Αφήστε να μείνουν για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- ***Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες***
- ***Πόρτα και τσιμούχες πόρτας***
- ***Περιστροφικός δίσκος και δακτύλιος κύλισης***

☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☛ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

2. Απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες ή από το δακτύλιο κύλισης με ένα πανί και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

3. Για την αφαίρεση τροφής που έχει κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα φλιτζάνι αραιωμένου χυμού λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος.

4. Να πλένετε το πιάτο (κατάλληλο για χρήση σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

✉ **ΜΗΝ** ρίξετε νερό στις οπές εξαερισμού. **ΠΟΤΕ** μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά με αποξεστικά και χημικούς διαλύτες. Προσέξτε ιδιαίτερα κατά τον καθαρισμό των τσιμουχών της πόρτας, προκειμένου να εξασφαλίσετε ότι δεν υπάρχουν σωματίδια που:
- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

✉ Να καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.

✉ Οι οδηγίες για το εύρος των θερμοκρασιών ψησίματος, τις εστίες και τους φούρνους απαγορεύουν τη χρήση ατμοκαθαριστή.

Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.
Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- ***Σπασμένη ασφάλεια***
- ***Φθαρμένες τσιμούχες***
- ***Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου***

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις.

☛ **ΠΟΤΕ** μη αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο. Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάστασή του:
- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

✉ Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν ξηρό χώρο, χωρίς σκόνη.
- **Λόγος:** Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz AC
Κατανάλωση ισχύος Μέγιστη ισχύς Μικροκύματα Γκριλ (θερμαντικό στοιχείο) Αεροθερμικό (θερμαντικό στοιχείο)	 2700 W 1400 W 1250 W Μέγ. 2050 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 900 W - 6 βαθμίδες (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Διαστάσεις (Π x Β x Υ) Εξωτερικά Κοιλότητα φούρνου	 517 x 495 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Όγκος	1,0 Κυβικό μέτρο
Βάρος Καθαρό	 18,5 kg περίπου

Greece

Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

(Ισχύει για την Ευρωπαϊκή Ένωση και για άλλες ευρωπαϊκές χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Σημείωση

Σημείωση

SAMSUNG
ELECTRONICS